Karp nadziewany kaszą gryczaną

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- karp sprawiony - 2 kg
- sok z cytryny - 1 szt.
- kasza gryczana palona - 100 g
- suszone grzyby prawdziwki lub podgrzybki - 10 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- czerwona cebula - 1 szt.
- czosnek - ząbek
- natka pietruszki - posiekana - 2 łyżka
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 2 łyżka
- olej - 1 łyżka
- masło - 2 łyżka
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę sprawioną dokładnie umyć, osuszyć, naciąć skórę na bokach, całą (w środku i na zewnątrz) skropić sokiem z cytryny, oprószyć solą i pieprzem. Kaszę gryczaną ugotować w lekko osolonej wodzie. Grzyby namoczyć, gotować ok. 20 min., następnie odcedzić i posiekać. Cebulę, czosnek, marchew i pietruszkę pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić cebulę i czosnek, dodać warzywa, oraz grzyby. Całość smażyć ok. 5-min.
Warzywa wymieszać z kaszą, natką pietruszki, przyprawić solą i pieprzem, dodać jajo i bułkę tartą, wymieszać. Tak przygotowaną masę włożyć do karpia i z piąć go wykałaczkami.
Rybę ułożyć w naczyniu żaroodpornym, obłożyć wiórkami masła, piec 20 min. w temp. 180 stopni, podlewać spływającym masłem.